



TRUFFES AU CACAO CRU

— Noix de Coco & Coeur de Noisette —

. Pour une vingtaine de truffes .

- . Noix de cajou crues / 40g
- . Dattes Deglet Nour / 120g (poids brut, non dénoyautées)
- . Poudre de cacao cru / 10g
- . Poudre d'amande blanche / 30g
- . Noix de coco râpée / 30g
- . Grosse pincée de vanille
- . Grosse pincée de cannelle
- . Petite pincée de sel

Fourrage :

- . Une vingtaine de noisettes
- . Sirop d'agave / 10g

Enrobage :

- . Poudre de cacao cru / 5 à 10g environ

. Versez les noix de cajou dans un bol que vous remplissez d'eau. Placez le bol au frigo et laissez les noix de cajou tremper ainsi pendant 6 heures (ou toute une nuit par exemple).

. De la même manière, faites tremper les dattes pendant une demi-heure à une heure, dans un bol rempli d'eau tiède.

. Égouttez ensuite le tout. Rincez bien les noix de cajou sous l'eau après les avoir égouttées.

. Dénoyautez les dattes, versez-les dans le bol de votre robot mixeur. Ajoutez-y les noix de cajou. Mixez une première fois, juste le temps d'obtenir une purée très grossière.

. Ajoutez la poudre de cacao cru, la poudre d'amande, la noix de coco râpée, la vanille, la cannelle et le sel.

. Mixez le tout jusqu'à obtenir une sorte de pâte, bien homogène, à la consistance un peu crémeuse mais très épaisse.

. Transvasez cette préparation dans un petit saladier. Prenez-la entre vos mains pour former une grosse boule dense et compacte.

. Placez le saladier au congélateur pendant 10 à 15 minutes pour raffermir la pâte et la rendre plus facile à manipuler ensuite.

. Prélevez ensuite des morceaux de pâte pour en faire des boulettes, puis aplatissez-les entre vos mains pour obtenir une forme de galette. Procédez ainsi jusqu'à ce qu'il ne vous reste plus de pâte. Vous devriez obtenir une vingtaine de petites « galettes ».

. Versez les noisettes dans un bol, ajoutez le sirop d'agave et mélangez le tout jusqu'à ce que les noisettes soient bien enrobées de sirop.

. Placez une noisette enrobée de sirop au centre de chaque galette.

. Ramenez ensuite la pâte par-dessus les noisettes, pour qu'elles soient enfermées à l'intérieur. Vous obtenez ainsi

Suite au verso >



TRUFFES AU CACAO CRU

— Noix de Coco & Coeur de Noisette —

. Pour une vingtaine de truffes .

- . Noix de cajou crues / 40g
- . Dattes Deglet Nour / 120g (poids brut, non dénoyautées)
- . Poudre de cacao cru / 10g
- . Poudre d'amande blanche / 30g
- . Noix de coco râpée / 30g
- . Grosse pincée de vanille
- . Grosse pincée de cannelle
- . Petite pincée de sel

Fourrage :

- . Une vingtaine de noisettes
- . Sirop d'agave / 10g

Enrobage :

- . Poudre de cacao cru / 5 à 10g environ

des boulettes avec un cœur de noisette. Roulez-les entre vos mains pour les rendre bien compactes et leur donner une forme bien ronde.

. Une fois que toutes vos boulettes sont formées, versez le cacao cru dans un bol et roulez-les à l'intérieur, une par une, jusqu'à ce qu'elles soient généreusement recouvertes de la poudre.

. Vos jolies petites truffes sont prêtes ! Elles seront encore meilleures après avoir reposé pendant quelques instants au frigo, le temps que les saveurs se mélangent et se développent un peu plus.

. Ces truffes se conserveront très bien au frais pendant quelques jours, même si je doute qu'elles aient l'occasion de durer aussi longtemps !

